

# Les Jardins de la Haute Vallée

Atelier coopératif de transformation artisanale des fruits, légumes et plantes

## Assemblée Générale

Jeudi 07 avril 2016

A Serres, au Café Culturelle la Claranda

Présents : Voir feuille de Présence

Excusés : Voir feuille de Pouvoir

### I - Bilan d'activité 2015

**Les visites de nos ateliers** : Fort de nos années d'expériences, des demandes de visites sont de plus en plus fréquentes avec les CFPPA, CFA, ADDEAR, collège, écoles (visite payante suivant l'organisme).

**Représentation extérieur** : Diverses activités pour Olivier TARDY qui est devenu en outre, co-président du Civam Sous Pyrénéen (de Ferme en ferme en haute vallée) et administrateur de la FRCIVAM.

En collaboration avec la Chambre d'agriculture de l'aude, Les JHV ont effectué des formations au sein de la coopérative (thorique + pratique) intervenant Olivier Tardy. Voir document joint

**Atelier Jus : 146 747 Litres** en 2015 contre 105 540 Litres de jus pour 2014  
Nous avons battu le record de transformation depuis l'existence de la coopérative (la pomme représente 123 000 litres)

- 8 producteurs élaborent + de 5 000 litres de jus sur l'année (dont les JHV pour notre gamme collective ; en 2015, il fallait refaire le stock de pommes bio et montagne notamment). Ces 8 producteurs représentent plus de la moitié des transformations : 51 %
- 20 producteurs produisent entre 1 500 et 3000 litres : soit 29 %
- 23 producteurs de 500 à 1 500 litres : 13 %
- Et enfin 32 petits producteurs élaborent moins de 500 litres : 7 % (ce qui permet aux JHV de regrouper toutes ces personnes en quelques journées)

C'est au total 83 producteurs qui sont venus transformer.

En ce qui concerne le conditionnement, Paul Coeffard nous informe que les BIB 3 litres séduisent la clientèle et que pour des raisons pratiques, il préfère la poche vinéaflex. Mais quid du recyclage pour ce type de conditionnement ?

**Atelier Confiture : 15 055 kg** - activité qui se maintient voire augmente depuis 3 années consécutives. On peut répartir ces transformations par genre soit environ 10 tonnes de produits sucrés et 5 tonnes de produits « salés ».

- L'espèce la plus transformée est la pomme pour 17% (purée & compote) ;
- Suit la châtaigne, principalement en desserts ;
- La spiruline arrive en 3ème position, suivie dans l'ordre de la figue, la tomate, l'abricot et la pêche ;
- Les pâtes d'olive sont en recul, à priori suite à la mauvaise récolte 2014 ;
- Et notons la percée des pestos d'ail des ours : 570 kg produits : mode ?

**Carthagène** : Est joint un document récapitulatif de toutes les années de mutage. Les volumes sont stabilisés depuis 3 - 4 ans avec 3 coopérateurs. En 2015 légère augmentation de mutage (avec 6 coopérateurs, il y a eu 3 234 litres élaborés).

## II - Rapport financier

Chiffre d'affaire pour 2015 : activité en forte hausse 179 505 € contre 135 588 € en 2014.

Le résultat est positif avec un bénéfice de 24 410 €. L'Assemblée Générale, sur proposition du Conseil d'Administration, vote l'affectation de l'excédent :

- apurement du report à nouveau,
- affectation aux réserves statutaires et légales,
- prime aux salariés,
- ristourne aux coopérateurs ayant transformés sur l'exercice (sous forme d'avoir ou de parts sociales).

## Composition du Conseil d'Administration

Suite à l'Assemblée Générale, le conseil d'administration reste identique.

Les Jardins de la Haute Vallée  
ZA Pastabrac 11190 Couiza – tel 04 68 74 14 74 – [jhvaude@free.fr](mailto:jhvaude@free.fr)  
[www.coop-jhv.org](http://www.coop-jhv.org)